

SIATE AFFAMATI SIATE FOLLI

ANTIPASTI

Tartare di manzo

battuta al coltello accompagnata con salsa bernese, cipolla caramellata e delicata senape al lampone

Il tagliere della lena

mix di affettati dei norcini e formaggi nazionali con verdure marinate di Giancarlo

Crudo di Fiocco

culaccia con pan brioche dello chef, burratina e gocce di mandarino

Carpaccio della lena

carpaccio di manzo con radicchio di treviso DOP marinato e scaglie di grana

Lingottino vegano

tronchetto di zucca su crema di broccolo e i suoi fiori con crumbles di mandorle salate

Bocconcino azzurro

filetti di sardine ripiene accompagnate con salsa caesar

La lena va al mare*

tiepida insalatina di piovra, gamberoni e calamari con pomodorini datterini

PRIMI PIATTI

Spaghetto abruzzese

spaghetti chitarra home made con dolce ragù di agnello

Chicche all'antico

gnocchetti di patate home made con ragù di carne al coltello

Agnolotto del re

agnolotti home made ripieni di brasato di manzo con spuma di bufala campana e coulis di pomodorini datterini

Perle di vialone nano

risotto al radicchio di treviso DOP e code di gamberoni (minimo 2 persone)

lena pescatrice*

spaghettoni con vongole, cozze, calamari e gamberoni accompagnati da capasanta al forno aromatizzata al brandy

Quadratone integrale

spaghetti integrali con pesto al peperone rosso, fiori di romanesco e pinoli tostanti

Vegan Soup

delicata zuppa di nove verdure dell'orto con orzo e farro

PIATTI IENA

Burger iena

hamburger di manzo (min. gr. 200) con cipolla di tropea caramellata, bacon, formaggio asiago, affiancato da ketchup home made con patatine fritte

Steak irlandese

controfiletto (min gr. 250) ricoperto in crosta di pane, rucola e pomodorini essiccati con patate al forno e grill dell'orto

Tomahawk della lena

braciolona di maiale (min. 500 gr.) con osso CBT, spruzzata di senape, trito di salvia, accompagnato da salsa barbecue con patate al forno e grill dell'orto

SECONDI PIATTI

Medaglione Collinet 1837

filetto di manzo (min 200 gr.) accompagnato con salsa bernese

€ 19

Tagliata di manzo alla Robespierre

porzione da min. 200 gr.

€ 15

Entrecote di manzo ai ferri

porzione da min. 200 gr.

€ 14

Faraona all'arancio

petto di faraona al profumo d'arancio

€ 13

Baccala alla vicentina

con polentina home made ai ferri

€ 16

Calamaretto scottato*

ripieno, mediterranea style, su schiacciatina di patate prezzemolate

€ 13

Pojarski vegano

hamburger di verdure miste, crema al basilico e scalogno brasato

€ 12

Tutti i nostri secondi piatti sono accompagnati con patate al forno

INSALATONE

Chicken Salad

misticanza, carote, pomodorini, grana a scaglie, straccetti di pollo alla griglia con salsa caesar

€ 12

Insalatona vegana

misticanza, carote, pomodorini, ceci, mais, broccoli, germogli di soia, fagioli e semi misti

€ 10

Insalatona Buffalo

misticanza, carota, pomodorini, mozzarella di bufala e olive taggiasche

€ 10

CONTORNI

verdure mix ai ferri

€ 4,5

insalatina mista

€ 4

patate al forno

€ 4

verdura cotta

€ 4

patate fritte

€ 4

radicchio ai ferri

€ 4,5



*In mancanza di prodotti freschi vengono utilizzati prodotti surgelati di pari qualità

Nelle nostre preparazioni potrebbero essere presenti ingredienti che risultano come possibili allergeni.

Per esigenze particolari, rivolgetevi al personale di servizio

 Piatto vegano